

PRODUITS



Bureau & Terrain



Défaut de fabrication en production fermière

Comment améliorer la qualité de ses produits fermiers ?

QUI EST CONCERNÉ ?

Les producteurs fermiers du département

POUR QUELS OBJECTIFS ?

Il s'agit d'apporter une aide aux producteurs qui rencontrent des problèmes au cours de la fabrication de leurs produits ou qui doivent faire face à des accidents sanitaires mineurs n'ayant pas d'incidence sur la santé publique

AVEC QUELS RÉSULTATS ?

Permettre aux producteurs d'avoir des produits de qualité et réguliers du point de vue technologique et sanitaire

NOS ATOUTS

Accompagnement par un technicien qui a :

- Une bonne connaissance des techniques de fabrication notamment en fromagerie et en charcuterie fermière
- Une bonne connaissance des différents aspects de la flore microbienne et maîtrise des procédures de fabrication et de gestion des accidents sanitaires

NOS MÉTHODES DE TRAVAIL

- **Permanences téléphoniques** pour répondre aux demandes des agriculteurs.
- **Échange** avec le producteur pour connaître :
 - le type d'accident, son antériorité et l'incidence observée sur le produit fini
 - la procédure et les paramètres de fabrication
 - les mesures préventives mises en place par le producteur pour la maîtrise sanitaire du produit
- **Formulation d'hypothèses** sur l'origine du défaut de fabrication.
- **Préconisation** de mesures correctives et préventives.
- Si le défaut de fabrication n'est pas réglé avec les mesures préconisées ou non identifiable par simple contact téléphonique : **visite du conseiller** :
 - Audit des procédures de fabrication
 - Repérage des conduites d'élevage et des méthodes de fabrication pouvant avoir un lien avec le défaut
- **Suivi de l'efficacité** des mesures par contacts téléphoniques

LES INTERVENANTS :

Le technicien de la Chambre d'Agriculture, spécialisé dans le domaine de l'agro-alimentaire et la qualité sanitaire

DURÉE :

De 1 h 00 à 1 jour

TARIFS :

La prestation est financée par des fonds publics. A ce titre, elle n'engendre pas de coût pour le bénéficiaire.

LIVRABLES

- Comptes rendus de visite
- Différents documents techniques sur la fabrication ou la maîtrise sanitaire des produits

NOS RÉFÉRENCES

- Accompagnement des producteurs fermiers depuis plus de 25 ans
- Veille sur les techniques de fabrication
- Veille sanitaire

Les + de la Chambre d'Agriculture de la Loire

- **Nos valeurs** : le sens du long terme, la compétence, la proximité, l'indépendance et la qualité
- **Certifiée depuis 2012** pour ses activités de conseil et de formation

CONTACT

LE CONSEILLER EN PRODUCTION FERMIERE : 04 77 92 12 12



3 Implantations proches de vous :

Saint-Priest-en-Jarez / Perreux / Feurs

Accueil téléphonique unique : 04 77 92 12 12

E-mail : cda42@loire.chambagri.fr www.terresdeloire.fr

La Chambre d'Agriculture de la Loire est certifiée par l'organisme certificateur AFNOR certification, selon un référentiel validé et reconnu au niveau national. Elle est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre d'un agrément multi-sites porté par l'APCA.

